Panificadora Automática

MONDIAL

La Panetteria

PREMIUM



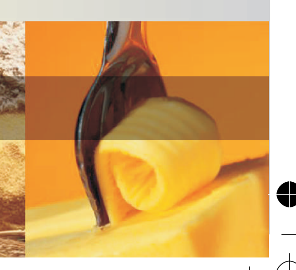
La Panetteria







Modelos:
NPF-51
1310-01/02
NPF-52
3270-01/02





Manual de Instruções / Receitas de Pães

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PANETERA MONDIAL NPF 51

A tener en cuenta para su seguridad

Tome siempre las precauciones de seguridad básicas al utilizar electrodomésticos para evitar incendios, choques eléctricos y/o daños físicos.

Lea con atención todas las instrucciones, aún si se siente familiarizado con el equipo.

● **NO SUMERJA** ninguna parte o componente de la panetera en agua o cualquier otro liquido, de lo contrario correrá el riesgo de sufrir un choque eléctrico.

● Este electrodoméstico no ha sido diseñado para que sea utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades reducidas, sean físicas o mentales, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del equipo por alguna persona responsable de su seguridad.

● Los niños deberían ser supervisados para evitar que utilicen el equipo como un juguete.

● Apague y desconecte el equipo de la corriente cuando vaya a ser limpiado o cuando no se esté utilizando. Nunca tire del cable de corriente para desconectar el equipo. Nunca lleve el equipo colgando del cable de electricidad.

● No utilice su panetera si presenta el cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya sufrido caídas, golpes o daños.

● No permita que el cable cuelgue del borde una mesa ni que entre en contacto con superficies calientes. No coloque ninguna parte del equipo sobre o cerca de una hornalla a gas o eléctrica caliente.

● Utilice este equipo únicamente para lo que ha sido creado. Este artículo ha sido creado solo para uso domestico.

● No intente reparar o desarmar la panetera. Ninguno de los componentes puede ser arreglado por un usuario.

● No utilice el equipo al aire libre.

● No se recomienda el uso de accesorios que no hayan sido fabricados o recomendados por el fabricante ya que pueden ocasionar incendio, choque eléctrico u otros daños.

● Evite tocar el equipo mientras se está utilizando el equipo ya que las superficies pueden tomar temperatura y causarle quemaduras. Utilice siempre las asas y perillas. Permita que la panetera se enfríe antes de limpiarla.

● Evite utilizar limpiadores fuertes o abrasivos.

● Este equipo no puede ser operado con un timer externo o control remoto.

● El aparato debería utilizarse siempre en una superficie nivelada y resistente al calor. El uso del aparato en piletas, tablas o cualquier superficie dispareja debe ser evitado.

ADVERTENCIA OBLIGATORIA

Si el cable de corriente está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio técnico u otra persona calificada con el fin de evitar cualquier peligro.

Este producto ha sido diseñado para ser utilizado únicamente para lo que ha sido creado.
Conserve estas instrucciones.

Su panetera MONDIAL NPF 51

Felicitaciones por haber adquirido su panetera MONDIAL.

Antes de utilizarla por primera vez es sumamente importante que lea y siga las instrucciones de este manual, aún si se siente confiado y familiarizado con el uso del aparato. Ponga especial atención en la sección de consejos para su seguridad.

Guarde este manual de instrucciones y manténgalo a mano.

Este equipo ha sido diseñado para operar con una conexión estándar doméstica de electricidad. No está diseñado para uso industrial o comercial.

Preparando su panetera para el uso.

1. Desempaque su panetera cuidadosamente. Remueva todos los elementos de empaque y deséchelos o guárdelos para uso en el futuro.
2. Remueva la bandeja para hornear. Limpie la cámara de cocción con un paño suave y seco o esponja. Nunca utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ya que pueden dañar el acabado de la cámara.
3. Lave la bandeja para hornear con agua enjabonada tibia. Enjuague y seque bien.
4. Engrase la bandeja para hornear y cocine con la bandeja vacía por aproximadamente 10 minutos. Limpie una vez más.
5. Regrese la bandeja para hornear a la cámara y coloque la barra de amasado en el eje del área de horneado. Su panetera está lista para utilizarse.

Operando su panetera.

Antes de utilizar su panetera por primera vez, lea con atención el manual de instrucciones y asegúrese de que el voltaje de la electricidad de su hogar es el mismo que indica la etiqueta del aparato.

1. Conecte la panetera al enchufe de electricidad. Una vez conectada se escuchará un “beep” y luego se mostrará “3:00” en la pantalla. El “3” y “00” no están iluminados continuamente.
2. La máquina está ahora lista para operar y se ajusta automáticamente en el programa “1” (posición normal), pero el mismo no ha comenzado.

EL NO TOMAR ESTAS PRECAUCIONES PUEDE RESULTAR EN UN EQUIPO DAÑADO.

Funciones de la panetera

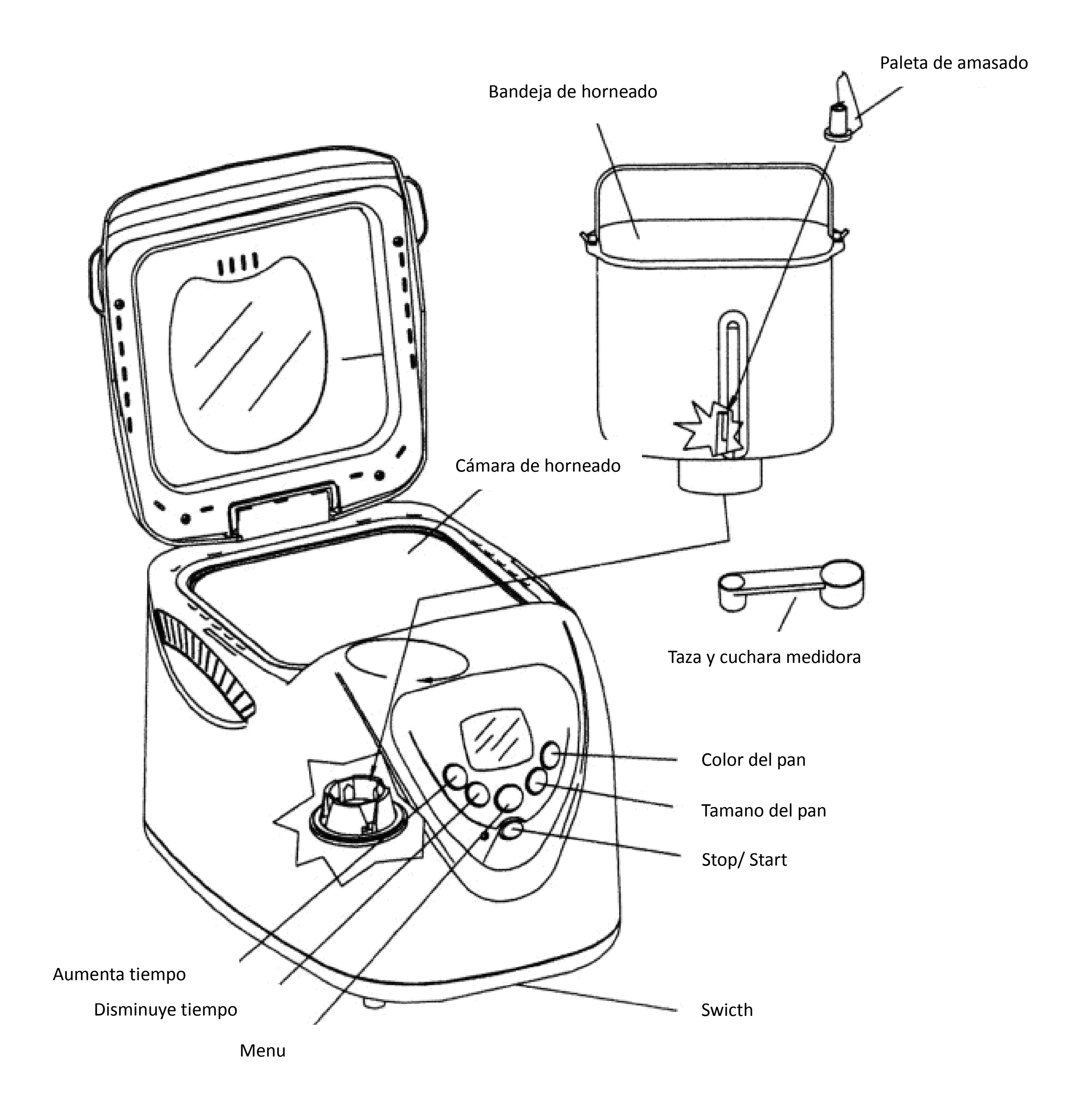
Menú de Programas

Se utilice para seleccionar el programa de horneado. Cada vez que se presiona (se escucha un corto beep), el programa cambia. El programa actual se muestra en la pantalla LCD. La máquina tiene 12 programas (referirse al menú de programas).

Color de la corteza

Se utiliza para seleccionar el color de la corteza entre suave, medio u oscuro.

Tamaño del pan Se utilice para seleccionar el tamaño del pan entre pequeño (680 grs) o grande (900 grs) para cada receta.



Botón Comienzo/Pausa
Comienza y detiene o finalice el programa de horneado seleccionado.

Comienzo
Para comenzar un programa, presione la tecla “start/stop” durante aproximadamente 1 segundo. Se escuchará un beep corto y dos puntos comenzarán a parpadear en la pantalla. Luego el programa comenzará.

Detener
Para detener el programa, oprima la tecla “Start/Stop” durante aproximadamente 2 segundos hasta que un beep confirme que el programa ha sido apagado.

On/Off
Dos puntos parpadeando: El programa ha comenzado.
Dos puntos encendidos continuamente: El programa se ha detenido.

Temporizador
Usted puede demorar la hora de comienzo de su panetera para tener pan fresco listo a una hora determinada del día. Esto es ideal para cuando desea tener pan fresco al levantarse en las mañanas o cuando regresa del trabajo. Utilice el botón “Timer” para adelantar el tiempo en intervalos de 10 minutos. De ser necesario, utilice el botón “Timer” para bajar el tiempo. Cuando se ha configurado la hora de comienzo cuando usted lo desea, asegúrese de oprimir Start/Stop”. La imagen”:” parpadeará y su pan estará listo cuando usted lo planeó. El tiempo que aparece en el reloj una vez que la panetera se haya encendido automáticamente, es el tiempo de horneado remanente. Trece horas (13) es el máximo que se puede demorar el encendido y comienzo del programa de horneado de pan.

Ejemplo
Son las 8:30pm y usted desea tener el pan listo a las 7 de la mañana siguiente, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Presione la tecla con la fleche apuntando hacia arriba hasta que 10:30 se muestre en la pantalla, siendo este el tiempo que separa el ahora (8:30pm) y la hora en la que desea que su pan esté listo. Si usted trabaja con la opción de temporizador de demora, asegúrese de no trabajar con ingredientes como huevos, leche fresca, etc.

Mantener Tibio
Su pan se mantiene tibio hasta 60 minutos después de hornearlo. Si usted desea sacar el pan durante esos minutos, apague el programa con el botón Start/Stop.

Pantalla de advertencia (Warning display)
Si después de haber presionado Start la pantalla muestra “H: HH”, quiere decir que la temperatura adentro de la panetera es aún muy alta. Presione Stop: abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 o 20 minutos.

Si la pantalla muestra “E: EE” después de haber presionado Start, el sensor de temperatura está desconectado. En ese caso el sensor de temperatura debería ser chequeado por el agente de servicio técnico.

Menú de Programas

1. Amasado, levado y horneado básico del pan común.
2. Amasado francés, levado y horneado con un mayor tiempo de levado.
3. Amasado, levado y horneado de pan de trigo integral.
4. Amasado y horneado rápido de pan con polvo de hornear.
5. Amasado dulce, levado y horneado de pan dulce.
6. Amasado, levado y horneado Ultra rápido. Pan de 1.5LB en poco tiempo.
7. Amasado, levado y horneado Ultra rápido. Pan de 2.0 LB en poco tiempo.
8. Amasado y levado de masa.
9. Mezcla y cocción de mermelada.
10. Amasado, levado y horneado de tortas con soda o polvo de hornear.
11. Amasado, levado y horneado de pan para sándwich.
12. Únicamente horneado, sin amasado ni levado.

Colocando y removiendo la bandeja de horneado.

Colocación: Inserte la bandeja de horneado presionando suavemente y girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que haya calzado correctamente.

Remoción: Remueva la bandeja de horneado presionando suavemente y girando la bandeja en sentido anti horario hasta que la bandeja se libere y luego tire de ella. Deberían utilizarse guantes protectores para remover la bandeja de horneado caliente.

Recetas:

Todas las siguientes recetas utilizan el mismo método.

1. Mida los ingredientes en la bandeja de horneado.
2. Utilice agua tibia 21-28 ℃.
3. Coloque la bandeja de hornear en la unidad y cierre la tapa.
4. Seleccione el programa deseado.
5. Presione el botón Start.
6. Cuando el pan está listo retírelo de la panetera utilizando **guantes para horno**.
7. Retire el pan de la bandeja de horneado,(y la paleta de amasado del pan si es necesario).
8. Permita que el pan se enfríe un poco antes de cortarlo.

Este método se modificará, de ser necesario, al final de cada receta.

1 Recetas para panes básicos.

Pan blanco básico

	680 grs	**900 grs**
Agua	¾ taza	1 + ¼ tazas
Leche descremada en polvo	2 Cdas	3 Cdas
Aceite de girasol	2 Cdas	3 Cdas
Azúcar	1 + ¼ Cdas	2 + ¼ Cdas
Sal	1 Cda	1+1/4 Cdas
Harina	2 tazas	3 tazas
Levadura de acción rápida	1 Cda	1 +1/4 Cdas
Programa a utilizar	1 Básico	1 Básico
Utilice la configuración para 2 lb cuando haga un pan de 1.5 lb		

Pan de granos

	680 grs	**900 grs**
Agua	¾ tazas	1 +1/4 tazas
Leche descremada en polvo	2 Cdas	3 Cdas
Aceite de girasol	2 Cdas	3 Cdas
Azúcar	1+1/4 Cdas	2 + ¼ Cdas
Sal	1 Cda	1 +1/4 Cdas
Harina	2 Tazas	3 Tazas
Levadura de acción rápida	1 Cda	1 +1/4 Cdas
Programa a utilizar	1 Básico	1 Básico

Pan Negro

	680 grs	**900 grs**
Agua	¾ Tazas	1 tazas
Leche descremada en polvo	1 +1/2 Cdas	2 Cdas
Aceite de girasol	1+1/2 Cdas	2 Cdas
Azúcar	2 +1/2 Cdas	2 +1/2 Cdas
Sal	1 Cda	1+1/4 Cdas
Harina blanca	2 Taza	3 Tazas
Levadura de acción rápida	1 Cda	1 +1/4 Cda
Programa a utilizar	1 Básico	1 Básico

Pan de hierbas italiano

	680 grs	**900 grs**
Agua	1+1/8 Taza	1+1/2 Taza
Leche descremada en polvo	2+1/2 Cdas	3 Cdas
Aceite de girasol	2+1/2 Cdas	3 Cdas
Azúcar	2+1/8 Cdas	2+1/4 Cdas
Sal	1+1/4 Cdta	2+1/2 Cdas
Harina blanca	2Tazas	3Tazas
Mejorana seca	1 Cdta	1+1/2 Cdta
Albahaca seca	1Cdta	1+1/2 Cdta
Tomillo seco	1Cdta	1+1/2 Cdta
Levadura de acción rápida	1Cdta	1+1/4 Cdta
Programa a utilizar	1 Básico	1 Básico

Pan de cebolla y queso

	680 grs	**900 grs**
Agua	1Taza	1Taza
Leche descremada en polvo	2Cdas	3Cdas
Azúcar	1Cdas	1+1/2Cdas
Sal	1/2Cdta	1Cdta
Cebolla picada y salteada	1/4Cdas	1/2Cdas
Queso cheddar maduro rallado	1Taza	1+1/2Tazas
Harina blanca	2Tazas	3Tazas
Levadura de acción rápida	1Cdta	1+1/2Cdta
Programa a utilizar	1 Básico	1 Básico

Pan con pasas de uva

	680 grs	**900 grs**
Agua	1Taza	1+1/4Taza
Leche descremada en polvo	2Cdas	3Cdas
Aceite de girasol	2Cdas	3Cdas
Azúcar	1+1/4Cdas	2Cdas
Sal	1Cdta	1+1/2Cdta
Canela	1/2Cdta	3/4Cdta
Harina blanca	2Cdta	3Cdta
Levadura de acción rápida	1Cdta	1+1/2Cdta
Pasas de uva*	1/4Tazas	5/8Taza
Programa a utilizar	1Basico	1Basico

*Agregue la fruta cuando suene el beeper.

Pan de tomate seco

	680 grs	**900 grs**
Agua	3/4Taza	1Taza
Leche descremada en polvo	2+1/2Cdas	3Cdas
Aceite de girasol	2+1/4Cdas	3Cdas
Azúcar	1+1/4Cdas	1+1/2Cdas
Sal	1+1/4Cdta	1+1/2Cdta
Mezcla de hierbas secas	1+1/2Cdta	2Cdta
Harina blanca	3Tazas	4Tazas
Levadura de acción rápida	1+1/4Cdta	1+1/2Cdta
Tomates secos	3/8Taza	1/2Taza
Programa a utilizar	1 Básico	1 Básico

Pan malteado

	680 grs	**900 grs**
Agua	1Taza	1+1/4Taza
Sal	1Cdta	1Cdta
Aceite de girasol	2Cdta	3Cdas
Melaza negra	1+1/2Cdas	2+1/2Cdas
Extracto de malta	2Cdas	3Cdas
Harina común	3Tazas	4Tazas
Levadura de acción rápida	1Cdta	1+1/4Cdta
Sultanas	1/2Taza	3/4Taza
Programa a utilizar	1 Básico	1 Básico

*Agregue la fruta cuando suene el beeper.

<u>2、Recetas para panes franceses.</u>

Pan Francés

	680 grs	**900 grs**
Agua	1 Taza	1+1/4 Taza
Leche descremada en polvo	2 Cda	2+1/2 Cda
Azúcar	1 Cda	1+1/4 Cda
Sal	1 Cda	1+1/4 Cda
Aceite de girasol	1 Cda	1+1/2 Cda
Harina blanca	3 Tazas	4 Tazas
Levadura de acción rápida	1 Cdta	1+1/4 Cdta
Programa a utilizar	2 French	2 French

3、Recetas de pan integral

Pan Integral

	680 grs	900 grs
Agua	1+1/8Taza	1+5/8 Taza
Leche descremada en polvo	1+1/2 Cda	3 Cdas
Aceite de girasol	2 Cdas	3 Cdas
Azúcar moreno	2+1/2 Cdas	3+1/2 Cdas
Sal	1+1/4 Cdta	1+1/2 Cdta
Harina integral	3 Tazas	4 Tazas
Levadura de acción rápida	1+1/4 Cdta	1+1/2 Cdta
Tableta de vitamina C (deshecha)	1x100mg	1x100mg
Programa a utilizar	3 Wholewheat	

Pan de granos

	680 grs	900 grs
Agua	1+1/8Taza	1+5/8 Taza
Leche descremada en polvo	2 Cda	3 Cda
Aceite de girasol	2 Cdas	3 Cdas
Azúcar morena suave	2+1/2 Cdas	5 Cdas
Sal	1+1/4 Cdta	2 Cdta
Harina de malta	3Tazas	4Tazas
Levadura de acción rápida	1+1/4 Cdta	1 Cdta
Tableta de vitamina C	-	1x100mg
Programa a utilizar	3 Wholewheat	

4、Recetas de ajuste rápido

Pan de banana y nuez

Grupo de ingredientes 1

Manteca (derretida)	2Cdas
Leche	1 Cdas
Banana pisada	1Taza
Huevos	1
Nueces (picadas)	½ Taza
Limon	1cdta

Grupo de Ingredients 2

Harina común	1+1/2Taza
Bicarbonato de soda	1/2cdta
Polvo de hornear	¼ cdta
Azúcar	½ taza
Sal	¼ cdta
Programa a utilizar	4Quick

Procedimiento

1. Mezcle el grupo 1 de ingredientes en un bowl.
2. Mezcle el grupo 2 de ingredientes en un bowl separado.
3. Vierta la mezcla en la bandeja de horneado.

Pan de Avena

Leche	1Taza
Huevo batido	2
Aceite de girasol	½ cdta
Miel de crania	2 Cdas
Azúcar	¼ taza
Sal	1cdta
Harina común	2 tazas
Avena en copos	1 taza
Polvo de hornear	½ cdta
Bicarbonato de soda	½ cdta
Programa a utilizar	4Basic

5、 <u>Dulces</u>

Pan de frutas

	680 grs	**900 grs**
Agua	1+1/8Taza	1+1/3Taza
Leche descremada en polvo	2+1/2 Cdas	3 Cdas
Aceite de girasol	2+1/2 Cdas	3 Cdas
Azúcar	¼ Cdas	1/3 Cdas
Sal	1+1/4Cdtas	1+1/2Cdtas
Harina Blanca	3 Tazas	4Tazas
Nuez moscada	¾ cdtas	1cdtas
Levadura de acción rápida	1+1/4cdta	1+1/2cdta
Frutas secas a gusto	1/2 taza	2/3 taza
Programa a utilizar	5Sweet	5Sweet

*Agregue la fruta cuando suene el beeper.

Pan de chocolate

	680 grs	900 grs
Agua	1Taza	1+1/2 Taza
Huevo batido	1mediano	1mediano
Leche descremada en polvo	1 Cda	1+1/2 Cda
Aceite de girasol	1 Cda	1+1/2 Cda
Azúcar	½ Taza	¾ Taza
Sal	½ Cdta	1 Cdta
Nueces	¼ Taza	
Harina blanca	2+1/8 Taza	3 Tazas
Polvo de cacao	1/2Taza	¾ Taza
Levadura de acción rápida	1 Cdta	1+1/2 Cdta
Programa a utilizar	5Sweet	5Sweet

*Agregar las nueces cuando suene el beeper.

6、Recetas para Fastbake I

Fastbake blanco pequeño

Agua	270ml
Harina blanca	3 Tazas
Leche en polvo descremada	2 Cdas
Sal	1Cdta
Azúcar	4 Cdtas
Aceite de girasol	4 Cdtas
Levadura de acción rápida	3 Cdtas
Programa a utilizar	6 Fastbake

7、Recetas para Fastbake II

Fastbake blanco grande

Agua	360ml
Harina blanca	4 Tazas
Leche descremada en polvo	3 Cdas
Sal	1+1/2 Cdtas
Azúcar	5 Cdtas
Aceite de girasol	5 Cdtas
Levadura de acción rápida	3+1/2 Cdtas
Programa a utilizar	7 Fastbake

8、Recetas para panecillos de masa blanca

Agua	1+1/4 taza
Leche descremada en polvo	1 Cda
Manteca derretida	2Cdas
Azúcar	2Cdas
Sal	1+1/2 Cdtas
Harina blanca	3+1/4 Tazas
Levadura de acción rápida	1+1/2 Cdta
Programa a utilizar	8Dough

Procedimiento

1. Amase y forme seis bollos de masa.
2. Colóquelos en la bandeja de horneado engrasada.
3. Pinte suavemente con Manteca derretida.
4. Cubrir durante 20-25 minutos.
5. Aguarde a que leve la masa hasta el doble de tamaño y barnice.
6. Cocine por aproximadamente 15-20 minutos a 190℃。

Rollos de Pan de trigo integral

Agua	1+1/4 Taza
Leche descremada en polvo	2 Cda
Manteca derretida	2 Cda
Miel	2 Cda
Azúcar morena	1 Cda
Sal	1+1/2 Cdta
Harina integral de trigo	3+1/4 Tazas
Levadura de acción rápida	1+1/2 Cdta
Programa a utilizar	8Dough

Procedimiento

Ídem panecillos de masa blanca.

Panecillos

Agua	1Taza
Manteca derretida	¼ Taza
Azúcar	¼ Taza
Huevo batido	1
Sal	1 Cdta
Harina blanca	3+3/4 Taza
Canela	1Cdta
Nuez Moscada	¼ Cdta
Pasas de Uva	1Taza
Procedimiento a utilizar	8Dough

Procedimiento

1. Dividir en 8-12 piezas. Dele forma y achate suavemente.
2. Barnice con huevo y leche (pero no cruce).
3. Cubra y permita que leve durante 30 minutos.
4. Hornee a 375℉（190℃）durante 16-18 minutos.

Masa de Pizza

Agua	1 Taza
Manteca derretida	1 Cda
Azúcar	2 Cda
Sal	1 Cdta
Harina blanca	2+3/4 Taza
Levadura de acción rápida	1 Cdta
Programa a utilizar	8Dough

Procedimiento

1. Pre caliente el horno.
2. Forme la masa en bollos circulares y levemente achatados. Colóquelos en la bandeja de horneado engrasada. Pinte los bollos suavemente con aceite.
3. Cubra durante 15 minutos y aguarde a que leve.
4. Agregue su cobertura preferida.
5. Hornee a aproximadamente 200℃ hasta que queden de un color marrón dorado.

9、Recetas para mermelada

Mermelada

Jugo de Naranja	3 medianas
Cascara rallada de naranja	2
Azúcar gelificante	1Taza
Agua	1 Cda
Pectina (de ser necesaria)	2 Cdtas
Programa a utilizar	9Jam

Notas

· Caliente los recipientes antes de llenarlos.

· De ser necesario, utilice tiempo de cocción extra de acuerdo con el programa de mermeladas y el tamaño de las naranjas.

·Quitar la pala con pinzas antes de verter el contenido en los frascos.

·No levantar la tapa de la panetera durante el mezclado.

·Esta receta equivale a llenar un frasco mediano (400g).

Mermelada de frambuesa y manzana

Frambuesas congeladas, medidas antes de descongelar.	2 Tazas
Manzanas peladas, cortadas y descorazonadas.	1Taza
Azúcar gelificante	1 Taza
Jugo de Limón	3 Cdtas

Programa a utilizar	9Jam

Notas

·Caliente los frascos antes de llenarlos.

· Quitar la pala con pinzas antes de verter el contenido en los frascos.

·No levanter la tapa de la panetera durante la mezcla.

10、Recetas para tortas

Mezcla estándar para tortas

Ingredientes 1

Manteca derretida	¾ taza
Esencia de vainilla	¼ Cdta
Huevo batido	3 medianos
Jugo de Limón	2 Cdta

Ingredientes 2

Harina común	1+5⁄8 Taza
Polvo de hornear	2 Cdta
Azúcar granulada	1 Taza
Procedimiento a utilizar	10Cake

Procedimiento

1. Mezcle los ingredientes 1 en un bowl.
2. Coloque los ingredientes 2 en un bowl separado.
3. Combine los ingredientes 1 y 2 hasta que estén bien mezclados.
4. Vierta la mezcla en la panetera.

Tarta de frutas

Ingredientes 1

Manteca derretida	¾ Taza
Esencia de vainilla	1⁄4Cdta
Huevos	3
Jugo de Limón	2 Cdta
Mezcla de frutas secas	5⁄8 Taza

Ingredientes 2

Harina común	1+5⁄8 Taza
Polvo de hornear	2 Cdta
Azúcar	1 Taza
Canela molida	¼ Cdta
Nuez moscada molida	¼ Cdta
Procedimiento a utilizar	10Cake

Procedimiento

Ídem para mezcla estándar para torta.

11、Recetas para pan de sándwich

Pan para Sandwich

	600 grs	**900 grs**
Agua	260ml	1+1/3 Tazas
Manteca derretida	1+1/2 Cdas	2 Cdas
Sal	½ Cdtas	1 Cdta
Aceite de girasol	1+1/2 Cda	2 Cda
Azúcar	3 Cdas	3+1/2 Cdas
Harina blanca	3 Tazas	4 Tazas
Levadura de acción rápida	¾ Cdta	1 Cdta
Programa a utilizar	11Sandwich	

Pan de molde de granos

	680 grs	**900 grs**
Agua	260ml	1+1/3 Tazas
Manteca derretida	1+1/2 Cdas	2 Cdas
Sal	½ Cdta	1Cdta
Aceite de girasol	1+1/2 Cda	2 Cda
Azúcar	3 Cdas	3+1/2 Cdas
Harina blanca	3 Tazas	4 Tazas
Levadura de acción rápida	¾ Cdta	1 Cdta
Programa a utilizar	11 Sandwich	

Nota: Hay un tiempo de precalentamiento al principio del ciclo de trigo. Es normal que no haya actividad de las paletas durante este tiempo.

Soluciones a posibles problemas.

PROBLEMA

La panetera no comienza a funcionar

Causa 1: El equipo no está conectado a la electricidad correctamente.

Solución: Conecte correctamente a corriente de 230-240 volt.

PROBLEMA

La panetera no hornea el pan

Causa: Se ha seleccionado el programa DOUGH (masa).

Solución: Escoja el programa apropiado para la receta que ha seleccionado.

PROBLEMA

El pan colapsa durante el horneado.

Causa1: Se redujo o se omitió la cantidad de sal en la receta.

Solución: Mida cuidadosamente la cantidad de sal utilizando un medidor estándar.

Causa 2: Se utilice demasiado líquido.

Solución: Si la masa está muy húmeda el pan colapsará. En el futuro reduzca las cantidades de agua o líquido en al menos 1 cda y hasta 4 cucharadas. Deje que la máquina amase en seco y luego agregue el agua de a una cucharada a la vez, hasta 4 cucharadas.

Causa 3: El clima cálido, alto porcentaje de humedad o líquidos sobrecalentados aumentan la velocidad de acción de la levadura, lo que puede causar que la masa leve muy rápido y el pan colapse durante el horneado.

Solución: Si la temperatura de la habitación está sobre los 27 grados centígrados, trate de utilizar agua fría. Intente reducir la cantidad de levadura utilizada en 1⁄4 de cucharadita.

PROBLEMA

El pan o la masa no se elevaron lo suficiente.

Causa 1: No se utilice suficiente azúcar.

Solución: Mida el azúcar cuidadosamente. No reduzca la cantidad de azúcar o edulcorantes en una receta. No utilice edulcorantes artificiales.

Causa 2: La levadura no se activó.

Solución: Asegúrese de que la levadura es fresco. Revise la fecha de vencimiento.

La levadura debe colocarse en un pequeño hoyo hecho en la harina.

Causa 3: Demasiada sal inhibe el levado.

Solución: Utilice la cantidad especificada en las recetas y mida cuidadosamente.

Causa 4: Mucha altura.

Solución: Por cada 1,000 pies sobre 3,000 pies sobre el nivel del mar, reduzca la cantidad de agua en una cucharada y hasta 4 cucharadas máximo.

PROBLEMA

El pan es pequeño o no tiene forma

Causa: Se utilice demasiada harina.

Solución: Mida la harina cuidadosamente. Se debe colocar harina cucharada a cucharada y no directo del empaque. Nivele la taza medidora con un cuchillo.

PROBLEMA

El pan se elevó demasiado, hasta tocar la tapa

Causa 1: El clima está muy cálido y/ó húmedo.

Solución: No hornee su pan en la panetera hasta que el clima se haya enfriado o haya disminuido la humedad del ambiente.

Causa 2: Demasiada levadura o tipo de levadura equivocado.

Solución: Mida la levadura cuidadosamente. Se recomienda la levadura seca para todas las recetas en este librillo.

PROBLEMA

El pan no se horneó completamente.

Solución: No abra la tapa hasta que concluya el programa.

Causa 1: La tapa de la panetera se abrió durante el horneado.

Causa 2: Los ingredientes no fueron medidos correctamente.

Solución: Mida cuidadosamente, recordando nivelar las tazas medidoras con los ingredientes secos.

Causa 3: La máquina se está utilizando en una habitación muy fría.

Solución: Utilice el equipo solo en una habitación cálida.

Limpieza y almacenado

Desconecte la máquina de la electricidad y permita que se enfríe completamente antes de comenzar a limpiarla.

1. Limpie el interior de la máquina con un paño húmedo, apenas jabonoso. Limpie nuevamente con un paño apenas húmedo y limpio para remover cualquier residuo de jabón.
2. Para limpiar la bandeja de horneado, Frote el interior y exterior de la panetera con un paño húmedo. Barra de amasado: Si la barra de amasado es difícil de remover del eje, sumerja la bandeja de horneado de antemano.
3. Tapa y ventana: Limpie la tapa y ventana con un paño apenas húmedo.

Nota: NO UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS o limpiadores fuertes para el hogar ya que dañarían la superficie anti adherente.